



Apfelkren

- **Küche:**Österreichisch
- **Schwierigkeitsgrad:**Leicht
- **Portionen:** 4
- **Vorbereitungszeit:** 10m
- **Zubereitungszeit:** 5m
- **Fertig in** 15m

```
window.dataLayer = window.dataLayer || []; window.dataLayer.push({ 'event' : 'someVal', 'ready_in' : '15', 'cook_time' : '5m', 'prep_time' : '10m', 'servings' : '4', 'yield' : '' });
```

Zu gekochtem oder gebratenem Rindfleisch, Tafelspitz, blau gekochtem oder auch geräuchertem Fisch oder Wild

Zutaten

- 500g säuerliche Äpfel, gehobelt
- 2 El frisch geriebener Meerrettich
- Saft einer ½ Zitrone
- Etwas Abrieb
- 1 El weißer Balsamico
- 1 El Zucker
- 1 Prise Salz
- .

Zubereitungsart

Schritt1

Die gehobelten Äpfel sofort mit etwas Zitronensaft und dem Essig marinieren um ein Anlaufen zu verhindern.

Schritt2

Zucker, eine Prise Salz dazu geben und den geriebenen Meerrettich unterheben. Gern gebe ich persönlich noch etwas flüssige Sahne dazu

Rezeptart: Sonstige Soßen, Soßen **Tags:** äpfel, klassisch, Österreichisch, traditionell, vielseitig

<https://www.gekonntgekocht.de/rezept/apfelkren/>